

Liege kahveli turta

Ingrédients

- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 1 yumurta
- 160g un
- 50g mısır ni astası
- 45g fındık püresi
- 60g beyaz çikolata
- 2g çözünebilir kahve
- 25g kruvasan parçaları
- 2g jelatin
- 25g eker
- 45g yumurta sarısı
- 160g %30 veya %35 ya oranında likit krema
- 10g trablit (kahve özü)
- 250g %35 ya oranında likit krema
- 25g pudra ekeri

Préparation

1. Çikolatalı versiyondan sonra, i te Liege usulü kahve turtası: bir kahveli krema, hafif bir krema, doku için çıtır, hepsi fındıklı tatlı bir hamurun üzerine konuluyor ve i te bu kadar!
2. Fındı ı, badem veya pekan cevizi ile de i tirebilirsiniz e er tercih ederseniz, ve benim kullandı ımdan farklı bir kahve özü kullanıyorsanız dozajına dikkat edin Ekipman :20cm çember Krema torbaları 18mm uç Delikli tepsi Merdan/sıkıla tırıcı Mini açılı spatula Malzemeler: Fındık tozu olarak Koro kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı de il).
3. Hazırlık süresi: 1 saat + 20 dakika piirme süresi 20cm çapında bir turta için: Tatlı hamur : yumu ak tereya ı pudra ekeri fındık tozu Bir tutam tuz 1 yumurta un mısır ni astası Yumu ak tereya ını pudra ekeri ve fındık tozuyla karı tırın.
4. Tuzu ekleyin, sonra yumurtayla emülsiyon yapın.
5. Un ve mısır ni astasını ekleyin.
6. Hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
7. Ardından, 2mm kalınlı ında açın ve 20cm'lik bir çemberle yerle tirin.
8. Hamuru dondurucuda 15 dakika bekletin.
9. 170°C'de 20 dakika piirin.
10. Çıtır : fındık püresi beyaz çikolata çözünebilir kahve kruvasan parçaları Çikolatayı fındık püresi ile eritin, çözünebilir kahveyi ve kruvasan parçalarını ekleyin, ardından karı ımı tartın tabanına dökün ve buzdolabında kristalle mesini sa layın.
11. Kahveli Krema: jelatin eker yumurta sarısı %30 veya %35 ya oranında likit krema trablit (kahve özü) Jelatini so uk su dolu bir kaptan yeniden nemlendirin.
12. Yumurta sarılarını eker ile çırpın.
13. Kremayı ısıtın, ardından üzerine yumurtaları dökün.
14. Tüm malzemeleri tencereye geri koyun ve sürekli karı tırarak 85°C sıcaklı a ula ana kadar kısık ate te piirin.

15. Ocaktan alın, sıkılmı jelatini ve trabliti ekleyin.
16. Kremayı üzerine dökün (bir kısmını süsleme için saklayın).
17. Krema : %35 ya oranında likit krema pudra ekeri Kremayı pudra ekeri ile çırpın, ardından turtanın üzerine kremayı sıkın.
18. Kalan kremayı süsleme için kullanın ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com